FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CODIGO EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA MONTBLANC/ PASTELERIA BUENAVISTA		**MB**

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 CP 08030 NIF B65277923

Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Mufin con ralladura de naranja relleno de gotas de chocolate cubierto de cobertura blanca y virutitas de chocolate negro.

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 30Cm
Ancho Unidad: 30Cm
Alto Unidad: 3,5Cm
Peso Neto Unidad: 1,350Kg



INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Harina de trigo (trigo), Azúcar (Caña de azúcar), Trozos de naranja (Naranja), Grasa vegetal (Palma), Almidón modificado (Fosfato de dialmidón acetilado E1414 Patata), Suero de leche en polvo (Leche), Gasificante (Difosfato disódico E450i), Gasificante (Bicarbonato sódico E500ii), Jarabe de glucosa (Maíz, Trigo), Gluten de trigo (Trigo), Sal, Emulgente (Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimentarios E471), Aroma (Maíz, Maíz de cera, Químico), Espesante (Goma xantana E415 Maíz) Caseinato Colorante (Beta-caroteno E160a Químico, Vegetal), huevo, aceite, agua, chocolate blanco y chocolate negro.

MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CODIGO EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA MONTBLANC/ PASTELERIA BUENAVISTA		**MB**

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de 15 dias en refrigerado.
CONGELACION:Conservar en congelador (min -18º a -22º max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar entre 0º y 5º como máximo 24h

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☑	Moluscos y derivados	☐

Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☑	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☑
Soja y derivados	☑	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	474
proteinas(g)	8,68
Grasas totales (g)	30,7
Hidratos de carbono (g)	40,18
sales minerales	2,04

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CODIGO EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA MONTBLANC/ PASTELERIA BUENAVISTA		**MB**

PRODUCTO

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

...se toma a temperatura fria.
Aspecto: cilindrico. Olor: coco Sabor: coco color: blanco y crema

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

CONSERVACIÓN: REFRIGERACIÓN:
Conservar entre 0ºC y 5ºC. Producto descongelado conservar entre 0ºC y 5ºC. CONGELACIÓN :Conservar a -18ºC.
TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehiculo isotermo o refrigerado.

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refigerado: 20 días durante todo el año, 15 dias meses de verano.
Refrigerado después de su descongelación: 24 horas Congelado: 6 meses

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta DE 1,350KG sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

CAJA AMARILLA MEDIDAS 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA 0,205KG

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

150U POR PALET STANDARD (ALTURA 1,62) 6 CAJAS POR PISO, 25PISOS, 234KG APROX

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	19/12/2013	2
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	03/10/2014	3